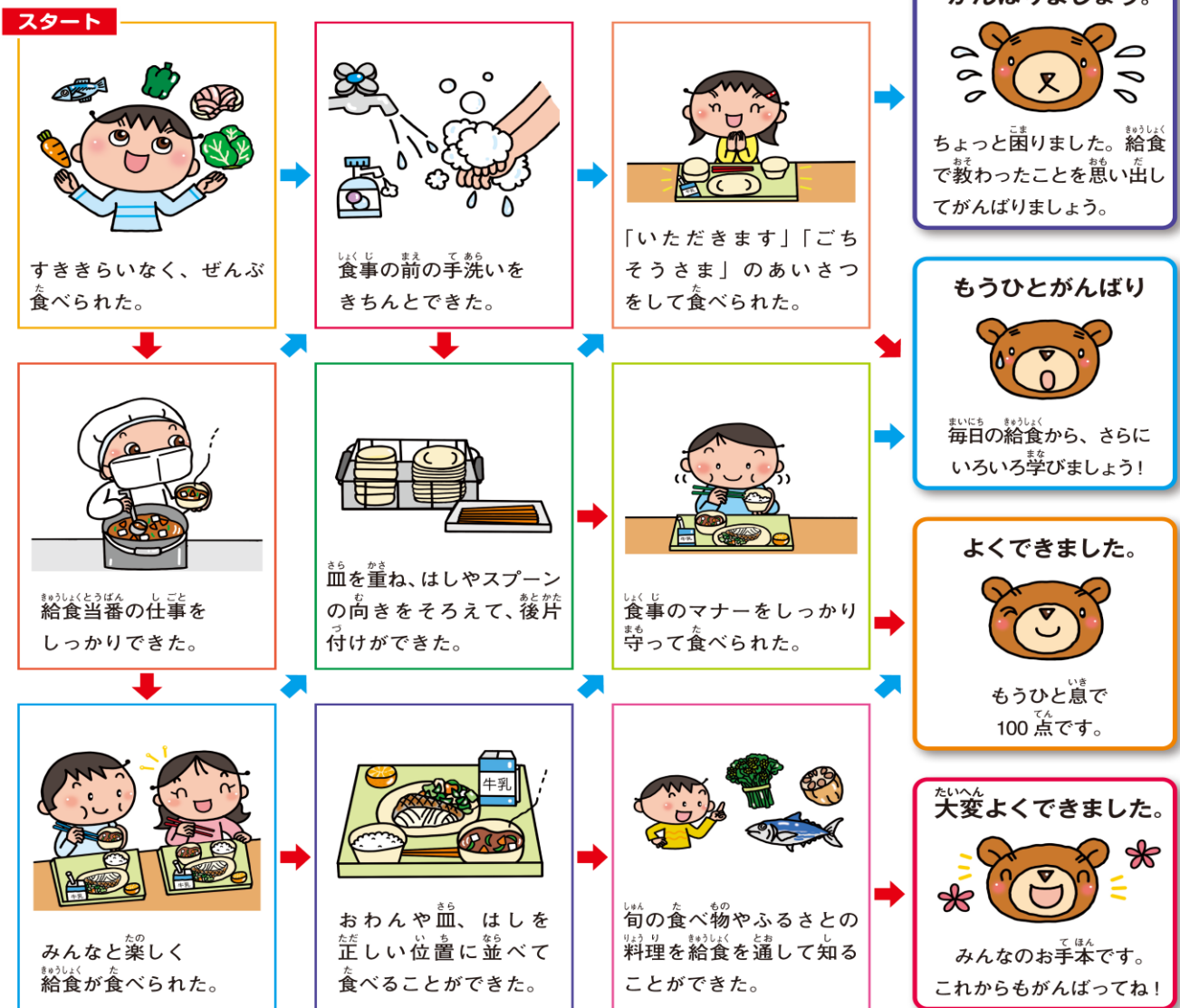


少しづつ春のあたたかい日差しが感じられるようになり、今年度も残りわずかとなりました。みなさんはこの1年間、学校や日常生活でさまざまなことを学んできたと思います。また、たよりや給食を通じて食に関することもお伝えしてきました。この1年間を振り返り、今までに学んだことをこれからの生活に生かしてください。

1年間の給食をふり返ってみよう!

「はい」は →、「いいえ」は → に進みましょう。



給食レシピ

☆作ってみよう! おすすめレシピ
 『にんじんサラダ』～小学校献立 3/11

- 【材料 4人分】
- にんじん 1/2本
 - きゅうり 1/2本
 - セロリ 10g
 - 玉ねぎ 10g
 - ツナ缶 1/2缶
 - オリーブ油 大さじ1
 - 酢 小さじ1弱
 - レモン汁 小さじ1弱
 - 塩 ひとつまみ
 - 粒マスタード 0.3g
 - 砂糖 小さじ1/2弱
- A

- 《作り方》
- ① にんじんは千切り、きゅうりは輪切り、セロリと玉ねぎは薄切りにしておく。ツナ缶は汁気を切っておく。
 - ② Aの調味料を混ぜ合わせておく。
 - ③ ①の野菜をゆでて、冷ました後、ツナを加え、②の調味料と和える。